

SkyLine PremiumS Konvektomat 10xGN1/1, elektrický, LEVÉ dveře

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



229757 (ECO101T3A3L)

SKYLINE PREMIUM S,
KONVEKTOMAT 10X GN1/1,
EL, BOILER AISI316L, 3-
SKLO - LEVÉ DVEŘE

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konvektomat s vysokým rozlišením a plně dotykovým displejem, vícejazyčné rozhraní vč. češtiny.

- Vestavěný parní generátor s přesnou regulací vlhkosti na základě Lambda senzoru
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon se 7 úrovněmi rychlosti ventilátoru

- SkyClean: Automatický a vestavěný systém samočištění s integrovaným odvěpním parního generátoru. Nabízí 3 automatické čisticí cykly (Krátký, Střední a Intenzivní + pouze oplach) a ekologické funkce pro úsporu energie, vody, čistícího a oplachového prostředku

- Režimy vaření: Automatický (9 skupin potravin s více než 100 přednastavenými variantami); Programy (Možnost uložit až 1000 receptů, rozdělených do 16 kategorií); Manuální (Parní, kombinované a konvektivní cykly); Speciální cykly (Regenerace, vaření při nízké teplotě, kynutí, EcoDelta, sous-vide, StaticCombi, Pasterizace těstovin, Dehydratace, Food Safe Control a Advanced Food Safe Control)

- Speciální funkce: MultiTimer pro vaření po vsuvech, Plan-n-Save pro efektivní posloupnost vaření a snížení provozních nákladů, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, MyPlanner osobní plánovač s připomínkami, SkyDuo propojení se zchlazovací SkyLine ChillerS, Automatický záložní režim pro zamezení výpadků

- USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti

- 6ti bodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře

- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením

- Celonerezové provedení

- Bojler z AISI316L

Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vytvoření páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaném pokrmu.
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy. Vlhkost je automaticky regulována v závislosti na množství a velikosti připravovaného pokrmu
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
- Ventilátor: nastavení 7 rychlostí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- Horkovzdušný cyklus (25°-300°C): obzvláště vhodné pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti
- Kombinovaný cyklus (25°C-300°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvěpním vyvíječe páry (bojleru).
- Nízkoteplotní pára (25-99°C): vhodné pro SousVide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů. Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy. Přehřátá pára (101-130°C)
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- Automatický režim: volba automatické tepelné úpravy pokrmu pomocí obrázkových ikon/fotografií na dotykovém displeji. Výběr z 9 skupin pokrmů (maso, drůbež, ryby, zelenina, těstoviny/rýže, vejce, slané a sladké pečivo, chléb/pečivo, dezerty), více jak 100+ přednastavených automatických programů. Díky fci. Automatic Sensing Phase konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času v závislosti na zvoleném receptu, velikosti a množství pokrmu. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70 vlastních programů v každé kategorii do režimu plně automaticky.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
 - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
 - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální štavnatost, s možností nastavení "pečení přes noc". Patent US7750272B2
 - Kynárna-Proving: automatický program pro kynutí těst při optimální vlhkosti a teplotě
 - EcoDelta a progresivní EcoDelta
 - Sous-Vide program
 - Režim Statická trouba: vhodný nejen pro delikátní cukrářské postupy
 - Pasterizace těstovin

SCHVÁLENO:

- Dehydratace-sušení: ideální pro přípravu sušeného ovoce, zeleniny, masa apod.
- FoodSafeControl (FSC): integrovaný modul pro automatickou kontrolu mikrobiologické nezávadnosti varného procesu s ohledem na základní předpisy HACCP, Patent US6818865B2
- Advanced FoodSafeControl (A-FSC): režim FSC s kontrolou a následným vyhodnocením bezpečnosti tepelné úpravy na základě Pasteurizačního F-faktoru
- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16ti fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 60 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- GreaseOut: integrovaný systém odvodu a sběru tuku (pro použití je nutné objednat konvektomat pod speciálním kódem).
- Společnost Electrolux Professional doporučuje používat upravenou vodu pro zajištění optimálních výsledků vaření a prodloužení životnosti zařízení. Pro výběr vhodného vodního filtru ověřte kvalitu vody v místě instalace. Více informací naleznete na webových stránkách.

Konstrukce

- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Bojler z nerezové oceli AISI316L pro ochranu proti korozi.
- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s obými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajistí vzájemné "dorozumívání"

mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada jako extra příslušenství).

- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Možnost přizpůsobení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.

Udržitelnost

- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, potištěný ekologickým inkoustem na vodní bázi na podporu udržitelnosti a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.
 <i>(*Forest Stewardship Council - mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)</i>
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
 *<i>Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.</i>
- Ušetřete až 50 % provozních nákladů díky ekologickým čisticím cyklům!*
- *Na základě interních testů provedených v laboratoři Electrolux Professional na elektrickém konvektomatu SkyLine PremiumS 10 GN 1/1, při porovnání standardního intenzivního cyklu s ekologickým intenzivním cyklem se zapnutými všemi ekologickými funkcemi. Test vycházel z cen vody, energie a čisticích prostředků v Itálii v roce 2025.
- Při čištění spotřebuje o 33 % méně vody a o 22 % méně čisticího prostředku ve srovnání s předchozím modelem.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energii tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.
- Zero Waste ("Nulový odpad") poskytuje kuchařům užitečné tipy, jak minimalizovat plýtvání jídlem.
 Zero Waste je knihovna automatických receptů, jejímž cílem je:
 dát druhý život syrovým potravinám těsně před datem spotřeby (např.: od mléka po jogurt)
 získat pravá a chutná jídla z přezrálého ovoce/zeleniny (obvykle považováno za nevhodné pro prodej)
 podporovat používání typicky vyražených potravin (např. slupky mrkve).
- Šetřete energii, vodu, čisticí prostředek a oplachový prostředek díky ekologickým funkcím systému SkyClean.
- Čisticí prostředky C22 a C25 jsou vyrobeny bez fosfátů a fosforu (C25 navíc neobsahuje maleinovou kyselinu), což zajišťuje jejich šetrnost k životnímu prostředí i lidskému zdraví.

Extra příslušenství

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRIKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí. | PNC 864388 | ☐ |
| • Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně) | PNC 920004 | ☐ |

SkyLine PremiumS
 Konvektomat 10xGN1/1, elektrický, LEVÉ dveře

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.



SkyLine PremiumS Konvektomat 10xGN1/1, elektrický, LEVÉ dveře

Technical drawing of the front view of the D 1000 x 600 mm refrigerator. The drawing shows a two-door unit with a top freezer compartment and a larger bottom refrigerator compartment. Dimensions are provided in inches and millimeters. The overall width is 34 1/8 inches (867 mm) and the overall height is 70 inches (1778 mm). The top freezer door is 14 3/16 inches (360 mm) wide and 7 5/16 inches (185 mm) high. The bottom refrigerator door is 29 9/16 inches (751 mm) wide and 32 1/16 inches (812 mm) high. The bottom door has a handle on the right side. The unit is shown with a top handle and a bottom handle. The drawing is labeled 'D' in a box.

Technical drawing of the CWI1000 control unit, showing front and side views with dimensions in inches and millimeters.

Front View Dimensions:

- Top width: 33 1/2" (850 mm)
- Top depth: 2" (50 mm)
- Right side depth: 3" (75 mm)
- Right side depth (lower section): 4 13/16" (122 mm)
- Left side depth: 37 11/16" (958 mm)
- Bottom depth: 30 5/16" (770 mm)
- Bottom depth (lower section): 3 15/16" (100 mm)
- Bottom width: 25 5/16" (58 mm)
- Bottom width (lower section): 23 1/4" (591 mm)
- Bottom width (lower section): 4 15/16" (126 mm)

Side View Dimensions:

- Right side depth: 26 7/16" (671 mm)
- Right side depth (lower section): 36 13/16" (935 mm)

Internal Components:

- CWI1
- CWI2
- E1

Technical drawing of the front view of a 1000 mm x 1000 mm cabinet. The drawing shows a square cabinet with a central door and a top handle. Dimensions are provided in inches and millimeters. Key dimensions include: overall width 20 15/16" (532 mm), overall height 51 15/16" (1319 mm), door width 18 3/4" (477 mm), door height 44 1/8" (1121 mm), and various internal clearances and offsets. Callouts include CWI1, CWI2, EI, DO, and D. A dashed line indicates the door's open position.

ISO Standardy:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2026.02.25

